



Roulade de poulet au Philadelphia, pommes de terre sauce choron et haricots



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Roulade de poulet au Philadelphia
- 13 kg petites pommes de terre rondes ou en tranches
- 2 kg tomates en brunoise
- Estragon (frais ou à l'huile)
- 0,01 kg curcuma
- 0,3 kg beurre
- 6,5 kg haricots cocos
- 6,5 kg haricots vert fins
- 2 kg oignons rouges
- 0,1 kg beurre
- 5 l sauce demi-glace
- Poivre & sel

Bereiding

Préparez la roulade de poulet au Philadelphia en suivant les instructions sur l'emballage.

Faites cuire les pommes de terre al dente à la vapeur et faites-les ensuite sauter avec le beurre fondu, l'estragon, les tomates et le curcuma. Salez et poivrez.

Faites cuire les haricots cocos et les haricots verts al dente à la vapeur.

Coupez les oignons rouges en rondelles, faites-les suer dans du beurre, ajoutez-y les haricots, salez et poivrez.

Réalisez une sauce demi-glace et disposez joliment le tout sur une assiette.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be